

Cours de Pâtisserie du 17 janvier 2018



Galette des rois

1 kg de pâte feuilletée
10 cl de Rhum
1 œuf pour souder et dorer

Crème :

150g de poudre de noisette
150g de sucre
150g de beurre
150g d'œufs

Crème pâtissière :

¼ litre de lait
2 œufs
50g de farine
40g de sucre

Faire la crème pâtissière et la mettre à refroidir

Faire la crème de noisette

Quand la crème pâtissière est froide, la mélanger et ajouter le rhum

Étaler la pâte feuilletée pour moitié

Mettre le premier cercle sur feuille de cuisson

Humecter les bords de la pâte, ajouter le deuxième cercle de pâte et bien souder

Dorer la galette, faire un dessin à l'aide du dos d'un couteau

Cuire 30 à 35 min à 180° et ensuite 10 min à 160°